المطبخ الفرنسى

المعاصر

إعداد

الشيف المصرى

إبراهيم عبد الله القرموطى

مكتبة جزيرة الورد
تقاطع شارع عبد السلام عارف مع
شارع الهادى
ت: ٠٥٠/٢٢٥٧٨٨٢

الطبعة الأولى

١٤١٧هـ - ١٩٩٦م

مكتبة جزيرة الورد
تقاطع شارع عبد السلام عارف مع
شارع الهادى
ت: ٠٥٠/٢٢٥٧٨٨٢

بسم الله الرحمن الرحيم

﴿اقـرأ باسم ربك الذى خلق .خلق الإنسـان من علق . اقـرأ وربك الأكـرم. الذى علم بالقلم . علم الإنسان مالم يعلم﴾ صدق الله العظيم.

أعزائى القراء الأحباء:

أقدم لسيـادتكم فى هذا الكتاب الأول من نوعه فى العالـم من ناحية الاسم، ثم الوجبـة التى تقدم فيه فـهذا جيد جـداً وحديث فى فن الطهى، فهـذا الكتاب يشمل سلطات، شـوربة، لحوم بأنواعـها، طيور، أسـماك وبعض أنواع من الأرز والمكرونة، البطاطس فهذه أصناف مقدمة على أحدث النظم العالمية فى فن الطهى.

مع خالص تحياتى

إبراهيم عبد الله القرموطى

بيان بأسماء المأكولات المقدمة فى هذا الكتاب

مسلسل	اسم الصنف	مسلسل	اسم الصنف
١	شوربة ماريان	٣٤	أرز ملفاديه
٢	شوربة كافيان	٣٥	أرز سنسيه
٣	شوربة شيكاف	٣٦	مكرونة جبريه
٤	شوربة كرافيان	٣٧	مكرونة باقيه
٥	شوربةسلمونيار	٣٨	مكرونة ليفر
٦	شوربة ديجافير	٣٩	مكرونة ينوفيه
٧	شوربة إسباتيون	٤٠	مكرونة سمانيه
٨	شوربة سافوير	٤١	شيش لافوه
٩	شوربة تراتاجيه	٤٢	شيش دراى
١٠	شوربة إكباسيه	٤٣	شيش جاردن
١١	سلطة مارى	٤٤	شيش ماون
١٢	سلطة آدى دى	٤٥	شيش إبواج
١٣	سلطة أمانجيه	٤٦	تورنيد وسيرنيه
١٤	سلطة فورجيه	٤٧	فيليه إبواخ
١٥	سلطة شولا	٤٨	فيليه لاجيه
١٦	سلطة مادنيه	٤٩	فيليه جرفاه
١٧	سلطة كرى مى	٥٠	دجاج سلمونى
١٨	سلطة رجانيه	٥١	دجاج دولمان
١٩	سلطة شاديه	٥٢	دجاج مسييسد
٢٠	سلطة هادبير	٥٣	دجاج ميدار
٢١	بطاطس هوم	٥٤	دجاج رسى
٢٢	بطاطس كرفيه	٥٥	دجاج سوراج
٢٣	بطاطس جارسيه	٥٦	دجاج لانيه
٢٤	بطاطس دى مى	٥٧	دجاج هيناى
٢٥	بطاطس هيرجى	٥٨	سمك جاردون
٢٦	بطاطس سونييه	٥٩	سمك مارى
٢٧	بطاطس إسباكير	٦٠	سمك دى إفوان
٢٨	بطاطس جولاه	٦١	سمك هونييه
٢٩	بطاطس دومييه	٦٢	سمك إبواف
٣٠	بطاطس كارمن	٦٣	سمك دى لاف
٣١	أرز جيرماى	٦٤	سمك لانيه
٣٢	أرز كارديه	٦٥	سمك خانيير
٣٣	أرز رونيه		

أولاً: الشوربة وأهم طرق طهيها

١.شوربة ماريان

المقادير:

ربع كيلو جـزر + ٣ حبات طماطم + ٣ حبـات بصل+ ورق لورة عدد ٢ + عيدان شمر + ملعقة ملح طعام + حبهان + بيون لحمة ٢لتر.

الطريقة:

تحضر إناء وتوضع بداخله البيون والملح والحبهان وورق اللورة، ثم يرفع على النار حتى يتم درجـة الغليان، ثم تقوم بتقـشير الجزر ويبـشر بالمبشرة بعـد غسيله جيداً، ثم تغسل الطماطم وتقطع على أربعة قطع وتقشر البصل ويغسل، ثم يقطع حلقات وتغـسل أيضاً الشمر جـيداً، ثم يفرم ناعمـاً وعندما يغلى الماء أضف هذه المكونات إليـه ويترك على النار حتى يتـم نضجه جـيداً، ثم بعد ذلك عـندما يتم نضجـه يرفع من على النار ويبرد ثم تحـضر خلاطاً وتقـوم بفرم هذه المكونات فى الخلاط وعندما يفرم يصفى بمصـفاه سلك لكى يكون خالى من أى شوائب به، ثم يوضع فى إناء آخر ويرفع على النار ويترك حتى يتم غليانه مرة ثانية ثم يقدم وجبة شوربة طازجة وساخنة لك ولأسرتك.

*****

٢.شوربة كافيان

المقادير:

ربع كيلو فـاصوليا بيـضاء + ٥عيـدان كرفس ١ ملعـقة ملح طعام + حـزمة بقدونس + مرقة ٣ لتر الموجود طرفكم سواء لحمة أو دجاج + ملعقة زبدة واحدة.

الطريقة:

تحضر إناء وبه ماء ويرفع على النار وعندما يغلى أضف إلـيه الفاصوليا ويترك على النار حتى يتم نضـجها جيداً، ثم بعد ذلك عندمـا يتم نضجها جيـداً تحضر

المرقة وتوضع فى إناء وترفع على النار وتضيف إليها الفاصوليا المستوية سابقاً ثم تضيف أيضا إليها الكرفس بعد تنظيفه جيدا وتقطيعه، وتضيف أيضا الملح وملعقة الزبدة، ثم يترك على النار لمدة لا تزيد عن ٢٠ دقيقة، ثم بعد ذلك ترفع من على النار وتبرد جيداً ثم تحضر خلاط وتقوم بضرب هذه المكونات فى الخلاط ثم تحظر إناء آخر وتوضع به هذه المكونات بعد فرمها بالخلاط وتصفيتها بمصفاه سلك ثم يرفع على النار مرة ثانية ويترك لمدة عشر دقائق على الأقل حتى يتم غليانه ثم تقدم هذه الشوربة لك ولأسرتك، وعند التقديم لابد من وضع البقدونس المفروم الناعم على وجهها.

*****

٣ـ شوربة شيكاف

المقادير:

٢ لتر بيون دجاج + ٣٠ جرام دقيق+ ٢ ملعقة قرفة + ملعقة ملح طعام + ملعقة زبدة + ٣ حبات حبهان.

الطريقة:

تحضر إناء وتوضع به البيون، ثم ترفعه على النار فوراً، ثم تتركه حتى يتم غليانه وهو على النار أضف إليه الزبدة والملح والحبهان والقرفة ثم بعد ذلك تحضر كوب ماء دافئ أى بارد وضع عليه الدقيق وربه جيداً حتى يكون مثل الحليب، ثم تحضر مضرب سلك وعندما تضع الدقيق المربوب على البيون وهو على النار تقوم بتقليبه بالمضرب السلك لمدة ٥ دقائق وهو على النار، ثم بعد ذلك تحضر مصفاة سلك وتقوم بتصفية الشوربة، ثم توضع فى إناء أخر وترفعه على النار بعد تصفيته جيداً وتتركه لمدة تتراوح ما بين ٥ دقائق إلى ١٠ دقائق، ثم يرفع من على النار تقوم بتقديمه إلى أسرتك ويكون هذا طبق شوربة ممتاز لك ولأسرتك.

*****

٤. شوربة كرافيات

المقادير:

٢ لتر ماء + نصف كيلو سمك مخلى+ ٢عود كرفس + حبة بطاطس واحدة + ملح طعام ملعقة واحدة + ملعقة كريمة لبانى + بصلة واحدة.

الطريقة:ـ

تحضر إناء وتوضع به الماء ويرفع على النار ثم أضف إليه الكرفس بعد تنظيفه جيداً، ثم أضف إليه أيضاً البصلة بعد تقشيرها وحبة البطاطس أيضاً تقشر وتضاف إلى الماء الذى على النار ويترك حتى ينضج البطاطس والكرفس، ثم بعد ذلك يقطع السمك ويضاف إليهم ويترك لمدة ١٠ دقائق على النار بعد إضافة السمك وبعد ذلك يرفع من على النار ويبرد ثم تحضر خلاطاً وتقوم بهرسهم فى الخلاط، ثم يصفى جيداً بمصفاه سلك ويوضع فى إناء آخر نظيف، ثم يرفع على النار وتضيف إليه ملح الطعام + الكريمة اللبانى ويترك حتى يتم غليانه ثم يرفع من على النار، ثم يقدم طبق شوربة مغذى يستفاد منه الجسم.

*****

٥. شوربة سلمونيار

المقادير:

٢ لتر ماء + نصف كيلو لحمة كندوز + ربع شعرية، عدد ١ بصلة + بقدونس مفرى+ ملعقة زبدة + ملعقة ملح طعام + فلفل أسود + حبهان.

الطريقة:

تحضر إناء ويوضع به ملعقة الزبدة وتقطع البصلة كاريهات واللحمة كاريهات ويوضع مع الزبدة ثم أضف الشعرية، ثم يرفع على النار وتقلب جيداً حتى يحمر لون البصل مع اللحمة، ثم بعد ذلك تضيف الماء ٢ لتر ويترك على النار حتى يتم نضج اللحمة ثم بعد ذلك تحضر طاسة وتحمر فيها باقى الشعرية ثم تضيفها إلى اللحمة وتترك على النار مع إضافة الملح والفلفل الأسود والحبهان وعندما تنضج

جيداً ترفع من على النار وتقدم فى بولة شوربة وهى ساخنة وعند التقديم توضع على وجهها رشة بقدونس مفرى فسوف يكون طبق شوربة مفيد لك ولأسرتك وبه استفادة للجسم ومغذى ومفيد لجميع الأعمار.

*****

٦ـ شوربة ديجافير

المقادير:

بيون دجاج ٢ لتر + ١/٨ كيلو نشا + ربع كيلو كريمة لبانى + نصف دجاجة + ملح + حبهان.

الطريقة:

تحضر إناء ويوضع به البيون ويرفع على النار ويترك حتى يتم درجة غليانه جيداً ثم تحضر النشا ويرب فى فنجان ماء بارد وعندما يغلى البيون أضف إليه الملح والحبهان، ثم تضيف النشا المربوب على البيون وهو على النار مع مراعاة التقليب السريع بمضرب سلك، ثم بعد ذلك يترك لمدة تتراوح ما بين ١٠ دقائق إلى ربع ساعة على النار وتكون هادئة جداً جداً، ثم بعد ذلك ترفع من على النار ثم تحضر الدجاج المخلى وهى نصف دجاجة تقوم بتقطيعها جيداً كاريهات صغيرة وتسلق جيداً وعند تقديم طبق الشوربة يرش عليه ملعقة صغيرة دجاج مخلى مع ملعقة صغيرة كريمة لبانى، ثم يقدم وجبة شهية من الشوربة لك ولأسرتك.

*****

٧ـ شوربة إسباتيون

المقادير:

٢ لتر بيون لحمة + ٢ عود كرفس + حبة طماطم واحدة + ٥ حبة بطاطس + ملح + حبهان + بقدونس مفرى.

الطريقة:

تحضر إناء ويوضع به البيون ويرفع على النار، ثم تحضر الكرفس ويغسل

ويقطع ويضاف إلى البيون مع الحبهان، ثم تغسل حبة الطماطم وتفرم وتضاف إلى الشوربة ثم الملح أيضـا، ثم تحضر البـطاطس وتقشر ثم تغـسل ثم تبشر بالمبـشرة وتضاف إلى البيون ويترك على النار حتى يتـم نضجها، ثم بعد ذلك عندما تنضج ترفع من على النار وتبرد جيداً ثم تحـضر خلاطاً وتصفيها جيـداً بمصفاة سلك بعد ضربها على الخلاط، ثم توضع فى إناء آخـر وترفع على النار حتى يتم غليانها ثم ترفع مرة أخرى وعند التـقديم تكون ساخنة وتقدم فى طبق شـوربة مع مرعاة عند التقـديم يرش على الوجه بقدونس مـفرى، فبـذلك يكون طبق شوربة مفـيد لك ولأسرتك.

*****

٨ـ شوربة سافوير

المقادير:

٢ لتر بيـون دجاج + ٢ حزمـة بقدونس + ٢ بصلة + حبـهان + ملح + ربع كيلو كريمة لبانى.

الطريقة:

تحضر إناء ويوضع به البيون، ثم يرفع على النار ثم بعد ذلك تحضر البقدونس وينظف ويغسل جيدا ثم يفرم ناعماً جداً جـداً ثم تقوم بتقشير البصلة وتغسل، ثم تفرم ناعـماً جداً وتقوم بوضع هذه الأشـياء البقدونس والبـصلة فى الإناء الموجود على النار ويضاف إليـهم الملح والحبهـان ويترك على النار لمدة تتـراوح ما بين ربع ساعة إلى ٢٠ دقـيقة حتى يتم غليـانها أكثر من مـرة، ثم ترفع من على النار بعد نضجها ثم تبرد جيداً ثم تفرم فى خلاط وتقوم بتـصفيتها بمصفاة سلك، ثم تحضر إناء آخر وتوضع فيه هذه الشوربة وترفع على النار مرة ثانية ثم ترفع من على النار وتقوم بتقديمها وعند التقديم توضع على وجهها ملعقة كريمة لبانى فبهذا يكون طبق شوربة جميل لك ولأسرتك من البقدونس وخفيف على المعدة.

*****

٩. شوربة تراتاجيم

المقادير:

٢ لتر مـاء + ٤ علب زبادى + ٣ جرام كركم أصفـر + بصلة واحدة + ملح نصف ملعقة شاى + ٣ ورقات ورق لورة + ربع كيلو لحمة ضانى.

الطريقة:

تحضر اللحم الضانى وتقطعه قطعاً صغيرة جداً، ثم تحضر البصلة وتفرم ناعماً جداً، ثم تحضر طاسة وتحمر فيهـا اللحمة مع البصل وعندما يحمر لونها ترفع من على النار وتتـرك ثم تحـضـر إناء ويوضع به المـاء ويرفع على النار وتضـيف إليـه الحبـهان والملح وورق الـلورة والكركم ويترك حـتى يتم درجة الغليـان، ثم ترب الزبادى حتى يكون مـثل الحليب وعندما يغلى الماء أضف إليه الزبادى مع مـراعاة التقليب السريـع ويترك لمدة ٥ دقائق وتستمـر فى التقليب، ثم يرفع من على النار ويصفى بمصفـاة سلك ويوضع فى إناء آخر وتضيف إليه اللحمـة مع البصل ويترك على النار حتى يغلى جـيداً، ثم بعد ذلك يعـد للتقديم فـوراً وهو ساخن ويكون طبق لذيذ لك ولأسرتك.

*****

١٠. شوربة إكباسيم

المقادير:

٣ لتر بيـون لحمة + ١ كـيلو بصل + زيت ذرة + نصف كيلو كـريمة لبانى + ملح + فلفل أسود+ نصف كيلو جزر + ٣ حبات حبهان.

الطريقة:

تحضر البصل ويقشر ويقطع حلقات رفيعة جداً، ثم تحضر الجزر ويقشر ويبشر بالمبشرة ويسلق جـيداً، ثم بعد ذلك تحضر إناء ويوضع به الزيت مـقدار ٢ فنجان وتحمر فيه البصل حتى يكون لونه أشـجر وليس محروقاً ثم يصفى من الزيت، ثم بعد ذلك تحضـر إناء ويوضع به البيون ويرفع على النار، وعندمـا يغلى أضف إليه

البصل المحــمر + الجزر المسلوق + الحبــهان والملح والفلفل الأسود حسب رغــبتك ويترك على نار هادئة حــتى يتم نضجه جيــداً، ثم يرفع من على النار ويقدم طبق شوربة لك ولأسرتك مع مراعاة عند التقديم أن تضف إليه ملعقة كريمة لبانى لكى يكون طبق شوربــة ليس له مثيل ويكون لذيــذاً جداً للغاية ويعطيك نــكهة شهــية وطيبــة، فلك منى أيها المنفــذ هذا الصنف اللذيذ من الشوربة مع بــاقى الشوربات التى قدمتها لسيادتكم مع دوام الصحة والعافية مع أحلى الشوربات

مع خالص تحياتى

الشيف/ إبراهيم عبد الله القرموطى

*****

ثانيا : السلطات

١. سلطة مارى

المقادير:

عدد ٣ حبات باذنجان + ٢ ملعقـة طحينة + ١ علبة زبادى + خيارة واحدة + عصير ٢ ليمونة + ملح طعام + كمون + زيت قلى.

الطريقة:

تحضر الباذنجان ويقشر ويقلى بعد تشريحـه طرنشات رفيعة، ثم تحضر الخيارة وتقشـر وتبشر جيداً بمـبشرة، ثم تحضـر الباذنجان المقلى وتضيف إليـه الطحينة مع عصير الليمون والملح والكمون ويقلب معه، وعند التقديم أضف على الوجه الخيار المبـشـور لكى يكون طبق من الســلاطة الفـرنســاوى ذات الدرجـة الأولى فى فن السلطات العالميـة التى تقدم على أحدث النظم فـى الفنادق والمطاعم ذات الدرجة الأولى مع مراعاة عند التقديم أضف إليه عصير ليمون على الوجه.

*****

٢. سلطة آى ديه

المقادير:

٣ بيضات + ٥ عيدان خس + عصير ليمونه + كمون + ملح طعام ناعم.

الطريقة:

تحضر إناء صغير وتوضع به البيض مع ملعقة ملح صغيرة وكوب كبير من الماء ويرفع على النار حتـى يسلق جيداً وعندمـا يسلق يبرد ويقشـر جيداً وتنزع صـفار البيض منه ويقطع شرائح ثم تقوم بفرم البياض بالسكينة حتى يكون فرم ناعم جداً ثم بعد ذلك تحضر عـيدان الخس ويغسل جيداً، ثم تقوم بفـرمه بالسكينة فرم ناعم جداً ثم بعد ذلك تحضر طبق سلاطة وتخلط بياض البيض المفروم مع الخس المفروم مع إضافة عصير الليمون والكمون وملح الطعام، ثم يقلب جميعاً مع الآخر وعند

التقديم توضع طرنـشات صفار البيض من أطراف الطبق لكى يـجمل به، ثم يقدم فاتح شهية لك ولأسرتك مع أى وجبة مقدمة فى هذا الكتاب.

*****

٣. سلطة آمانجيه

المقادير:

ربع كيلو سمك مخلى + بقـدونس مفرى + كسبرة خضراء مفـرومة + عصير ليـمونة + ملعـقة خل + نصف ملعـقة ملح طعـام ناعم + ٢ فص ثوم مـفروم + كمون + زيت ذرة.

الطريقة:

تحضر السمـك المخلى ويغسل جيداً وينظف، ثم تحضر إناء صـغير وتوضع به كوب من الماء وملعقة خل والثوم المفـروم وملح الطعام بسيط +السمك المخلى كل هذا يكون فى إناء واحـد، ثم يرفع على النار ويترك حـتى يتم نضجـه وهو على النار أضف إليه ملعقـة زيت ذرة وعندما ينضج السمك يصفى من البـيون ثم يبرد ويقطع جوليان أى مثل عيدان الكبريت ثم تضـيف إليه البقدونس المفروم والكسبرة المفرومة وعصـير الليمون، ثم تقلبه جيـداً، ثم تحضر طبقاً للسلاطة وتوضـعه فيه ويجمل طبق الســلاطة بطرنشات الليمـون، ثم يقدم لك ولأسرتك مع أى وجـبة رئيسية مقدمة فى الكتاب.

*****

٤. سلطة فورجيه

المقادير:

ربع كيلو كوسة + حـبة خيارة واحدة + ٢ فص ثوم مفـرى + بقدونس مفرى + ملح + كمون + عصيرليمونة.

الطريقة:

تحضر الكوسة وتقـشر وتغسل وتقطع مكعبات صغـير وتقلى فى الزيت حتى

يحمر لونها ثم بعد ذلك تحضر الخيارة وتقشر وتبشر بالمبشرة ثم تحضر طبق وتوضع فيه الكوسة المقلية مع الخيار المبشور والثوم المفرى والبقدونس المفرى مع إضافة الملح والكمون وعصير الليمون، ثم تقلبه جيداً، ثم يوضع فى طبق ويجمل ثم يقدم لك ولأسرتك مع أى وجبة غذائية مقدمة فى هذا الكتاب الأول من نوعه.

*****

٥- سلطة شولا

المقادير:

ربع كيلو بنجر + بصلة واحدة + بقدونس مفرى + ٢ فص ثوم + ملح طعام ناعم + عصير ليمون.

الطريقة:

تحضر البنجر ويغسل جيداً وينظف، ثم تحضر إناء وتوضع به ماء ويرفع على النار وتوضع به البنجر، والمنظف ويترك على النار حتى يتم نضجه جيداً، ثم بعد نضجه يرفع من على النار ويصفى ثم يترك حتى يبرد جيداً، ثم بعد ذلك يقشر من الجلدة الخارجية ويقطع مثل عيدان الكبريت، ثم بعد ذلك تضيف إليه البقدونس المفرى والثوم والملح وعصير الليمون، ثم بعد ذلك يقلب جيداً ويوضع فى طبق ويجمل مع إضافة البصل المقطع جوليان، ثم يقدم لك ولأسرتك طبق سلاطة جديد بسم الله الرحمن الرحيم جديد مع وجبة مقدمة فى هذا الكتاب.

*****

٦- سلطة مادنيه

المقادير:

٤ علب زبادى + زيت زيتون + قطعة من الشاش.

الطريقة:

تحضر الأربعة علب زبادى وتوضعهم فى شاشة وتقوم بربطها جيداً وتغلق وتقوم بتعليقها ثم تترك لمدة تتراوح ما بين ثلاث ساعات إلى أربع ساعات وبعد

ذلك تفك الشاشة وتوضع الزبادى فى طبق وسوف تجـده مثل القشطة البقرى، ثم بعد ذلك توضع عليه زيت الزيتون ثم يقدم لك ولأسرتك طبق سلاطة جميل.

*****

٧. سلطة كرى مى

المقادير:

٢ حبة طماطم + ٣ شرائح عيش توست + حبة خيارة + ٥ عيدان جرجير + عصير ليمون + كمون + ملح ناعم.

الطريقة:

تحضر الطماطم وتغسل جيداً ثم تقطع جوليان ثم الخيارة أيضا تغسل وتقطع جوليان ثم تقطع عيش التوست ويحمص فى الفرن قطع كاريهات، ثم تفرم الجرجير بعد غسيله، ثم بعد ذلك تحضر طبق وتوضع فيه الطماطم والعيش المحمص وعصير الليمون والجرجير والكمون والملح، ثم يقلب جيداً ثم تحضر طبقاً ويوضع به ثم يجمل بطرنشات الطماطم ثم يقدم لك ولأسرتك.

*****

٨. سلطة رجانيه

المقادير:

ربع كليو باذنجان أبيض حجم صغير + ربع كيلو سمك مخلى + بقدونس + فلفل رومى عدد ٢ قرن + ملح + كمون + عصير ليمون + زيت ذرة فنجان + ملعقة خل + بصلة واحدة.

الطريقة:

تحضر الباذنجان ويكور من الداخل وتأخذ منه اللحم الخارجى ثم بعد ذلك تأخذ السمك ويغسل وينظف جيداً وتضيف إليه لحم الباذنجان والفلفل الرومى بعد تقطيعه مع الملح والكمون والبقدونس المفرى وتقطع البصل ويضاف إليه أيضا، ثم بعد ذلك يفرم كل هذا مع بعضهم وعندما يفرم تقوم بحشو الباذنجان بهذا الخليط،

ثم يوضع فى الزيت وتقوم بقليه جيداً وعندما ينضج يبرد، وبعد ذلك يقطع طرنشات ويرص فى طبق بشكل جميل وترش عليه عصير الليمون مع الخل ويجمل بطرنشات من الفلفل المقلى من حوله، ثم يقدم طبق سلاطة جديد وفاتح للشهية لك ولأسرتك.

*****

٩. سلطة شاديه

المقادير:

ربع كيلو حمص شامى + ٥ ملاعق طحينة + ٢ قرن فلل رومى + ملح طعام ناعم + عصير ليمون + كمون + ٣ فصوص من الثوم + ملعقة كربوناته + زيت زيتون أو زيت ذرة.

الطريقة:

تحضر الحمص وينقى وينقع فى ماء بارد ويترك لمدة تتراوح ما بين ٣ ساعات إلى ٤ ساعات، ثم بعد ذلك تغير الماء الذى كان منقوع فيه وتضع عليه ماء نظيفاً ويرفع على النار مع إضافة ملعقة صغيرة كربوناته ثم يغطى ويترك حتى يتم نضجه جيداً وهو على النار تحضر مقصوصة سوف تجد القشر يعوم على الوجه فتأخذه من الإناء ويرمى خارج الحلة وعندما ينضج يصفى ويترك حتى يبرد، ثم بعد ذلك تقوم بفرمه جيداً فى خلاط مع إضافة الفلفل الرومى وعصير الليمون والكمون والثوم المفروم والطحينة، ثم يخلط جميعا خلطاً جيداً، ثم يوضع فى طبق ويجمل بطرنشات من الفلفل الرومى وتضع على الوجه زيت الزيتون إن وجد أو زيت الذرة يحل محله.

*****

١٠. سلطة هادبير

المقادير:

٢ حبة بطاطس + ٢ حبة باذنجان + بقدونس + عصير ليمون + ٣ فصوص

ثوم مفرى + ملح + كمون.

الطريقة:

تحضر البطاطس ويقشر، ثم يقطع كاريهات والباذنجان يقشر أيضاً ثم يقلى فى زيت حتى يـتم نضجه، ثم بعـد ذلك يصفى من الـزيت وتوضع عليه البـقدونس المفرى مع عصير الليمون والثوم المفرى والملح والكمون، ثم يخلط جيداً ثم يوضع فى طبق ويقدم مع مراعاة التجميل بطرنشات الجزر المخلل.

*****

ثالثاً أنواع من البطاطس الفاتحة للشهية

١. بطاطس هوم

المقادير:

٥ حبات بطاطس + ثمن كيلو قشطة + ملح + زيت قلى + بقدونس مفرومة.

الطريقة:

تحضر البطاطس وتقشر ثم تقطع حلقات رفيعة جداً، ثم تغسل وتنظف، ثم بعد ذلك تحضر إناء وبه زيت قلى وتوضع به البطاطس وتدخلها بالفرن وتقلب من وقت لآخر حتى يتم نضجها، ثم بعد ذلك تحضر صنية وتوضع فيه البطاطس ثم توضع على الوجه القشطة ثم تدخلها بالفرن مرة ثانية وتترك لمدة ٥ دقائق فقط ثم تخرجها من الفرن وترش عليها الملح الناعم والبقدونس، ثم تقدم فى طبق مع وجبة رئيسية لك ولأسرتك.

*****

٢. بطاطس كرفية

المقادير:

٣ حبات بطاطس + عصير ليمون + كمون + خل + بقدونس مفروم + ثوم مفرى + ملعقة خل + ملح + زيت قلى .

الطريقة:

تحضر البطاطس وتقشر وتقطع كاريهات ثم تحضر طاسة وتوضع فيها الزيت ثم تصفى جيداً وتقلى البطاطس فى الزيت، ثم تصفى جيداً من الزيت ثم بعد ذلك توضع عليها خليط مكون من الخل وعصير الليمون والملح والكمون والثوم ويقلب بملعقة ثم تحضر طبقاً وتوضع فيه السلطة ثم يرش على الوجه البقدونس المفرى ثم يقدم لك ولأسرتك طبق فاتح للشهية.

٣. بطاطس جارسية

المقادير:

٣ حبات بطاطس + ٣ بيضة + كسبرة خضراء + كمون + ملح طعام ناعم + زيت قلى + خل .

الطريقة:

تحضر البطاطس وتقوم بتقشيرها ثم تقطع البطاطس مثل عيدان كبريت ثم تغسل وتنقع فى ماء مع ٣ ملاعق خل وملعقة ملح لمدة تتراوح ما بين نصف ساعة إلى ساعة، ثم بعد ذلك تحضر طاسة وتوضع فيها الزيت وترفع على النار ويغلى الزيت، حمر فيه البطاطس وبعد تحميرها جيداً أضف إليها الكسبرة الخضراء المفرومة مع الكمون والملح الناعم ويقلب جيداً، ثم بعد ذلك تسلق البيض جيداً ثم يبرد، وبعد ذلك يفرم ناعم ويضاف على البطاطس عند التقديم ثم يجمل، ويقدم لك ولأسرتك طبق بطاطس فاتح للشهية.

*****

٤. بطاطس دى مى

المقادير:

ربع كيلو بطاطس + دقيق ١٠٠ جرام + لبن نصف لتر + ٣ ملاعق زبدة + ١٥٠ جرام لحمة مفرومة + ملح + ٢ بيضة.

الطريقة:

تحضر البطاطس وتقشر وتسلق بعد تقطيعها شرائح، ثم بعد ذلك تحضر إناء وتوضع فيه ٣ ملاعق الزبدة ويرفع على النار ثم تضيف إليه الدقيق وتقلب حتى يحمر لونه، ثم بعد ذلك تضيف إلى الدقيق الحليب مع مراعاة التقليب السريع حتى يكون مثل المهلبية ثم يرفع من على النار وتضيف إليه البيض مع الملح ويقلب جيداً ثم تحضر طاسة وتشوح فيها اللحمة المفرومة، ثم بعد ذلك تحضر صنية مستديرة وتدهن بالزبدة وترص فيها البطاطس المسلوقة الشرائح ثم توضع اللحمة

المفرومة ثم خليط الدقيق ياللبن والبيض ثم تقوم بـوضعها داخل الفرن وتترك حتى يتم نضجها جيداً ثم بعد ذلك تخرج من الفرن وتقطع وترص فى أطباق، ثم يقدم فاتح للشهية لك ولأسرتك.

*****

٥. بطاطس هيرجى

المقادير:

٣ حبات بطاطس + بقدونس مفـروم + زيت زيتون + ملح + كمون + فلفل أخضر ٢ قرن.

الطريقة:

تحضر البطاطس وتقـشر جيداً ثم تقطع حلقات رفـيعة وتوضع فى إناء وترفع على النار ويكون موجود بالإنـاء ماء وملح بسيط ثم تترك حتى يتم نضـجها، ثم بعد ذلك عندما تنضج تصفى من الماء وتبرد ثم تقوم بهرسها جيداً حتى تكون مثل العجينة، ثم بعـد ذلك توضع البقدونس والكمون والملح والفلفل الأخـضر المفروم والزيت الزيتـون ثم يقلب جيـداً ثم تحضر طـبقاً وتوضع فـيه البطاطس ويـجمل بطرنشات الفلفل المقلى ثم يقدم وجبة بطاطس فـاتح للشهية لك ولأسرتك وتقدم مع أى صنف لحمة من هذا الكتاب.

*****

٦. بطاطس سونييه

المقادير:

٣ حبات بطاطس + ثمن كيلو زيتون أخضر + ٣ قرون فلفل أخضر + ١ حبة طماطم + كمون + ملح + زيت قلى.

الطريقة:

تقوم بتـقشيـر البطاطس وتقطع كاريهات ثـم تغسل جيـداً ثم تقلى فى طاسة حتى يحمـر لونها جيداً ثم تقلى الفلفل الأخـضر بعد تقطيعه كـاريهات ثم تغسل

الطماطم وتقطع كاريهات صغيـرة، ثم بعد ذلك تحضر الزيتون وتنزع منه البذر أى النوى، ثم بعـد ذلك تضيف هذه المكونات مع بعـضها وتقلب جـيداً بملعـقة ثم تضيف إليهم الملح والكمون، ثم بعد ذلك تحـضر طبقاً لكى تقوم بوضع البطاطس بداخله ثم يجمل بالزيتـون الأسود وطرنشات الخيار، ثم يقـدم طبق بطاطس فاتح للشهية لك ولأسرتك ويقدم مع طبق رئيسى من الأصناف المقدمة فى هذا الكتاب.

*****

٧. بطاطس إسباكير

المقادير:

٢ حبة بطاطس + ٥ قرون فلفل أخضر + ٥ قرون فول أخضر + حبة بصل + ٥ فصوص ثوم + ملح + كمون + زيت ذرة.

الطريقة:

تحضر البطاطس وتقـوم بتقشيرها ثـم تغسل وتقطع كاريهات صغـيرة جداً ثم تقوم بتحـميرها جيداً فـى الزيت، ثم بعد ذلك تقطع الفلفل الأخضر مـثل عيدان الكبريت وتقلى فى الزيت، ثم بعد ذلك تقشر البـصلة وتقطع جوليان ثم تحمر مع الثوم المفروم، ثم بعد ذلك تقطع الفـول الأخضر إلى أربع، ثم بعد ذلك يقلى فى الزيت أيضاً ثم بعد ذلك تحضر هذه المكونات جميعاً ويخلط مع بعضهم مع إضافة الملح والكمـون ثم تحضر طبـقاً وتوضع فـيه هذه المكونات لكى يصـبح طبق فاتح للشهية لك ولأسرتك ويقدم مع أى وجبة رئيسية.

*****

٨. بطاطس جولاه

المقادير:

٣ حبـات بطاطس + جبنه رومى ربع كـيلو + جبنه مـوزاريلا ١٠٠ جرام + ملح + كمون + ملح طعام + بقدونس مفروم + زبدة ٣ ملاعق.

الطريقة:

تحضر البطاطس وتقوم بتقشيـرها ثم تغسل جيداً وتقطع حلقات ثم تحضر إناء

وبه ماء ويرفع على النار وتضيف إليه الملح والبطاطس ويترك حتى يتم نضجه جيداً ثم بعد نضجه يرفع من على النار وتصفى البطاطس ثم تحضر صنية وتدهن بالزبدة، ثم بعد ذلك ترص فيها البطاطس ثم يرش البقدونس المفروم ثم تبشر الجبنة الرومى وتوضع أيضاً على البطاطس ثم ترش الكمون ثم تبشر الجبنة الموزاريلا وتوضع على وجه الصنية ثم تغطى بورقة سيلفر أى ورقة ألمونيوم ثم بعد ذلك تدخل بالفرن وتترك حتى يتم نضجها ويحمر وجهها ثم يخرج من الفرن وتقوم بتقطيعها إلى مثلثات ثم تحضر طبق وتوضع فيه هذه البطاطس ثم تقدم لك ولأسرتك وجبة فاتحة للشهية.

*****

٩- بطاطس دوميه

المقادير:

٥ حبات بطاطس + ربع كيلو لحمة مفرومة + ١ بصلة + زيتون أسود + ملح + كموم + بقدونس مفروم + بيض عدد ٣ بيضة + زيت قلى + ثوم مفروم ٧ فصوص.

الطريقة:

تحضر البطاطس وتقشر وتقطع حلقات ثم ترفع إلى النار فى إناء به ماء وتترك حتى يتم نضجها، ثم بعد ذلك تقوم بتصفيتها جيداً من الماء وتهرس، ثم بعد ذلك تحضر البصلة وتقشر وتقطع ثم تفرم مع اللحمة وتضيف إليها البقدونس والثوم ثم بعد ذلك تحضر طاسة وبها الزيت وترفع على النار ثم بعد ذلك تحضر البطاطس المهروسة وتقور مثل كورة بينج وتفتح من النصف وتقوم بحشوها باللحمة المفرومة مع البصل والبقدونس والزيتون الأسود المخلى المفروم والثوم ثم تقفل مرة ثانية ثم تغمس فى البيض وتوضع فى الزيت لكى تتحمر ثم بعد ذلك تفرش الطبق بالبقدونس وترص فيه البطاطس، ثم يجمل ويقدم لك ولأسرتك فاتح للشهية.

*****

١٠. بطاطس كارمن

المقادير:

٣ حبات بطاطس + ٣ ملاعق كـارى هندى + ٢ حبة طماطم + ملح + فلفل أسود + زيت ذرة + بقدونس مفروم + كسبرة خضراء مفرومة.

الطريقة:

تحضر البطاطس وتقشر وتقطع كاريهات وتغسل جيداً، ثم بعد ذلك تقلى فى الزيت، ثم بعـد ذلك تقطع الطماطم كـاريهات ثم تحضـر البقـدونس المفروم مع الكسبـرة الخضراء ثم تحـضر البطاطس المحـمرة وتضيف إليـهم هذه المكونات مع إضافة الكارى الهندى والملح والفلفل الإسود ثم يخلط الجـميع مع البعض ثم بعد ذلك تحضر طبق وتوضع فيه هذه البطاطس وتقدم لك ولأسـرتك مع وجبة رئيسية من هذا الكتاب.

*****

رابعاً الأرز والمكرونة وكيفية طرق طهيها

١. أرز جيرماى

المقادير:

نصف كيلو أرز + نصف كيلو بطاطس + ٢ حبة طماطم + ٣ ملاعق زبدة + ملح طعام ملعقة واحدة + واحد لتر ونصف ماء + زيت قلى فنجان.

الطريقة:

تحضر الأرز وينقى ثم يغسل جيداً ثم بعد ذلك تضيف إليه ٣ كوب ماء دافئ لكى ينقع فيه لمدة تتراوح ما بين ١٥ دقيقة إلى ٣٠ دقيقة، ثم بعد ذلك يصفى من الماء ثم بعد تحضر البطاطس وتقوم بتقشيرها وتقطع مكعبات وتغسل جيداً ثم تغلى فى الزيت، ثم بعد ذلك تقطع الطماطم كريهات بعد غسلها جيداً ثم تقوم بخلط هذه الأشياء البطاطس والطماطم والملح ويضاف على الأرز ثم تحضر إناء ويرفع على النار وتوضع به ٣ ملاعق الزبدة وتقوم بتشويح الأرز مع الطماطم والبطاطس فى الزبدة، ثم بعد ذلك تضيف ثلاثة أرباع لتر ماء إليهم ثم يغطى ويترك على النار حتى يم نضجه جيداً ثم يرفع من على النار ويقدم مع أى صنف من اللحوم أو الطيور أو الأسماء وتقوم بتقديمه لك ولأسرتك.

*****

٢. أرز كاردية

المقادير:

نصف كيلو أرز + ملعقة كارى هندى + حبة بصل واحدة + ٢ ملعقة زبدة + ملح طعام ١ ملعقة + لتر بيون أى شوربة دجاج أو لحمة.

الطريقة:

تحضر الأرز ويغسل جيداً ثم يصفى من الماء ثم تحضر البصلة وتقطع كاريهات ثم تحضر إناء وتوضع فيه ٢ ملعقة زبدة ثم يرفع على النار وتقوم بتحمير البصلة جيداً ثم تضيف إليه الكارى الهندى ويشوح جيداً، ثم بعد ذلك تضيف الأرز مع

الملح وتقلبه جيداً حتى يتداخلوا مع بعـضهم ثم تقوم بوضع الشوربة واحد لتر ثم تقوم بتغطية الإناء ويترك على نار هادئة حتى يتم نضجه جيداً، ثم بعد ذلك عندما ينضج يرفع من علـى النار ويكون جاهـز للتقـديم فى أى وقت مع طبق سـلاطة وطبق لحوم أو طيور أو أسماك ثم يقدم لك ولأسرتك.

*****

٣.أرز رونية

المقادير:

نصف كليو أرز + ٢ ملعـقة زبدة + ربع كيـلوا باذنجان رومى + زيت قلى + ربع كيلو لحمة بتلو+ملح طعام ١ ملعقة + واحد لتر شوربة لحمة + دقيق.

الطريقة:

تحضـر الأرز وينقى من الشوائب ثم يغسل جـيداً أكثر من مـرة ثم يصفى ثم تحضـر الباذنجان الرومى يقـشر ثم يقطع كاريهـات مثل حبـة الفول ثم يوضع فى الدقيق ثم يقلى فى الزيت ويتـرك حتى يصفى من الزيت ثم يحضر اللحـمة البتلو وتقوم بتقطيـعها مثل حبة الحـمص الشامى ثم تشوح فى ملعقة زبدة حـتى يحمر لونها جيداً ثم بعد ذلك تحـضر إناء وتوضع بها الزبدة ثم يرفع إلى النار مع إضافة الأرز وتقلبـه جيداً حـتى يتحـمص ويكون ساخناً جـداً ثم بعد ذلك أضـف إليه اللحمـة والباذنجـان والملح والشوربة ثم يغطى ويـترك على النار لحين إتمام نضـجه جيداً ثم بعد ذلك يرفع من على النار ويقدم وهو ساخن لك ولأسرتك.

*****

٤.أرز ملفاديه

المقادير:

نصف كيلو أرز + شمـر + كسبرة خضراء + نصف كيـلو كوسة + ٣ ملاعق زبدة + ملعقة ملح طعام + زيت قلى فنجان + لتر شوربة دجاج.

الطريقة:

تحضـر الأرز وينقى من الشوائب ثم يغسل جـيداً ويصفى من الماء ثم تحـضر

الكوسة وتغسل جيداً ثـم تقطع كاريهات وتقـوم بقليها فى الـزيت، ثم بعد ذلك تقوم بفرم الشمـر والكسبرة الخضراء ثم تحضـر إناء وتقوم بوضع ٣ ملاعق زبدة به ثم ترفعه على النار وتضـيف إليه الأرز وتقوم بتقليبه جيـداً، ثم بعد ذلك تضيف معهم الكوسة المقلية ثم تحضر لتر شـوربة وتضيفهم إليهم مع الأرز ثم يغطى جيداً ويترك على نار هادئـة جداً للغاية حـتى يتم نضجه ثم يرفع مـن على النار وتقوم بتقديمه لك ولأسرتك.

*****

٥.أرز سنييه

المقادير:

نصف كيلو أرز + عدد ٢ بصلة + ٢ ملعقة زبدة + ٢ حبة جزر + عشر قرون بسلة خضراء + ملح طعام واحد ملعقة + لتر بيون.

الطريقة:

تحضر الأرز وينقى من الشوائب ثم يغسل ثلاث مرات على الأقل لكى يصبح نظيفاً جـداً ثم تحضر البصل وتقـوم بتقشيـره جيداً ثم يقطع مكعبـات ويحمر فى الزبدة ثم تحضـر الجزر ويقشـر ويغسل ثم يقطع كـاريهات ويسلق ثم البـسلة تقوم بتفصيصها وتقوم بسلقها ثم تحضر إناء وتوضع به ٢ ملعقة زبدة ثم يرفع على النار مع إضافة الأرز إليه، ثم بعد ذلك يقلب من حين لأخـر حتى يحمر لونه جيداً ثم تضـيف إليه البـصل المحمـر مع الجزر والبـسلة المسلوقين ثم تضـيف الملح ويلب الجميع مع الأخـر ثم تحضر الشوربة وتقـوم بوضعها عليـهم ثم يغطى ويترك على النار وتكون هادئـة حـتى نضـجـه ثم بعـد ذلك يرفع من علـى النار ويقـدم لك ولأسرتك.

*****

٦. مكرونة جيريه

المقادير:

واحد كـيلو مكرونة مقـصوصـة + بصلة واحدة + نصف كـيلو كلاوى + ٣ ملعقة زبدة + ملح طعام ملعقة + كمون ملعقة + لتر ونصف شوربة لحمة.

الطريقة:

تحضر البصلة وتقشر وتقطع كـاريهات ثم تحضر إناء وبه ٣ ملاعق زبدة ويرفع على النار وتضيف إليه البصلة والمكرونة وتقوم بتقليـبه حتى يحمر لونهما ثم يرفع من على النار ثم تحضر الكلاوى وتغسل وتنظف جـيداً ثم تحمر فى الزيت ثم بعد ذلك تضيف الكلاوى المحـمرة على المكرونة والبصل مع إضافـة الملح والكمون ثم يرفع على النار مع إضافـة أيضاً لتر ونصف شوربة إليـهم ويغطى ويترك على النار وتكون هادئة حـتى يتم نضجـها ثم بعد ذلك ترفـع من على النار ثم تقدم وجـبة ساخنة لك ولأسرتك مع أى نوع سلاطة المقدمة فى هذا الكتاب.

*****

٧. مكرونة بافية

المقادير:-

مكرونة إسبـاجتى ٣ مـلاعق زبدة + ثلاث أرباع كيلو حليب + ملعـقة ملح طعام.

الطريقة:-

تحضر إناء وتقوم بوضع الزبدة فيه ثم يرفع على النار ثم تقوم بتكسير المكرونة ووضعها فى الزبدة الموجودة على النار ثم تقوم بتحميرها ثم بعد تضيف إليها الملح مع ثلاث أرباع لتر حـليب مع كوب شاى مـاء ثم تقلبها مـرة واحدة ثم تغطيـها وتتـرك على النار لحين أن يتم نضجـها، ثم بـعد ذلك ترفع من على النار وتقـوم بتقديمها فى أطباق لك ولأسرتك وتقـدم معها أى صنف من اللحوم أو الطيور مع سلاطة، فبذلك يكون طبق مكرونة جيد لك ولأسرتك.

٨. مكرونة ليفر

المقادير:

نصف كـيلو مكرونة قلم +نصف كيـلو كبدة + ٣ مـلاعق زبدة + ٣ حـبات طماطم واحـد ملعقـة ملح طعام + فلفل أسـود ملعقة صـغيرة + ملـعقة كـمون صغيرة+ قرن فلفل رومى واحد + ربع كيلو كريمة لبانى.

الطريقة:

تحضر المكرونة وتسلق وتصفى ثم تحضر الكبـدة وتشرح شرائح رقيقة جداً ثم تحمـر فى الزبدة ثم تقوم بتـشريح الطمـاطم إلى طرنشات بعـد غسيلهـا ثم يقطع الفلفل طرنشات ويقلى، ثم بعد ذلك تحضـر صنية وتقوم بدهنها بالزبدة ثم توضع بهـا أولاً شرائح الطمـاطم ثم شـرائح الكبدة ثم المكرونـة ثم يرش الملح والفلفل الأسود والكمون ثم توضع الفلفل الرومى المقلى ثم تضيف الكريمة على الوجه ثم تدخلها بالفرن لمدة تتـراوح مابين ١٥ دقيقة إلى ٢٠ دقيـقة وتكون نار الفرن هادئة جداً ثم تخرج من الفرن وتقلب على سرفيس مستدير ثم تقدم لك ولأسرتك طبق من المكرونة الجديد فى العالم ويقدم مع السلطة والطبق الرئيسى سواء من لحوم أو طيور.

*****

٩. مكرونة ينوفيه

المقادير

نصف كيلو مكرونة مقصوصة + ٢ حـبة باذنجان + ٢ قرن فلفل رومى + حبة طماطم واحـدة + فلفل أسود + ٣مـلاعق زبدة + ملح طعام واحـد ملعقـة + لتر شوربة لحمة.

الطريقة

تحضـر الفلفل الرومى ويغسل جـيداً ثم يقطع كاريهـات ويقلى فى الزيت ثم تحضر البـاذنجان ويقشر ثم يقطع كاريهات ثم يـقلى أيضاً فى الزيت (ثم بعد ذلك

تحضـر إناء وتوضع به ٣ ملاعق من الزبدة ويرفع على النار وتضـيف إليه المكرونة ونقوم بتقليـبها جيداً حتى يحمـر لونها ثم تقطع الطماطم كاريهات وتضـيفها إلى المكرونة مع الباذنجان المقلى والفلفل المقلى مع الفلفل الأسود وملح الطعام ويخلط الجمـيع مع الآخر ثم يسقى بالشـوربة ويغطى جيداً ويتـرك على النار وتكون النار هادئة حتى يتم نضجها) ثم بعد ذلك ترفع من على النار وتقوم بتقديمها فى أطباق لك مع طبق سلاطة وطبق من اللحوم الموجودة فى هذا الكـتاب لكى تصبح وجبة شهية لك ولأسرتك.

*****

١٠.مكرونة سمانيه

المقادير

نصف كيلو مكرونة مـقصوصة + كسـبرة خضراء مفـرومة ناعم + ٣ ملاعق زبدة + ملح طعام ملعقة شاى + كمون ملعقة صغيرة نصفها + عيش غراب بسيط حوالى ١٠٠ جرام.

الطريقة

تحضـر إناء وبه ماء وملـح وملعقـة زيت ثم يرفع على النار ويترك حـتى يتم غليانه ثم تضيف إليه المكرونة وتترك حتى يتم نضجها ثم تصفى من الماء وتبرد (ثم بعد ذلك تحضر إناء آخـر وتوضع به ٣ ملاعق من الزبدة ويرفع على النار وتوضع فيـه عيش الغـراب بدون تقطيع ويحـمر فى الزبدة ثم بعـد ذلك أضف الكسـبرة الخضـراء المفرومة مع الملح والكمـون ثم أضف إليهم المكرونة ويقلب الجـميع مع بعضهم حتى يتم نضجهم جمـيعاً) ثم بعد ذلك يرفع من على النار وتحضر أطباق وتكون جاهزة للغرف فوراً وهى ساخنة وتقدم لك ولأسرتك.

*****

خامساً : اللحوم وطرق تقديمها وطهيها والطيور

١. شيش لا فوه

المقادير

نصف كيلو لحمة ضانى + ٢ حبة بصلة + ٢ حبة طماطم + ٥ فصوص ثوم + ملعقة خل واحدة + ملح طعام + ملعقة زيت واحد + فلفل أسود ملعقة.

الطريقة

تحضر اللحمة الضانى وتقوم بتقطيعها قطع مثل رأس العصفور ثم تحضر البصل ويقشر ويغسل ثم يبشر بالمبشرة ثم بعد ذلك تغسل الطماطم وتبشر بالمبشرة ثم تحضر إناء وتوضع به البصل المبشور والطماطم المبشورة مع إضافة الثوم المفرى والملح والفلفل والأسود والخل والزيت ثم يخلط الجميع وتوضع به اللحمة وتترك لمدة نصف ساعة على الأقل، ثم بعد ذلك تحضر اللحمة وتشيش فى أشياش وتوضع على الفحم أو جريل وتترك لحين نضجها مع مراعاة أن تكون النار هادئة لكى تنضج جيداً ثم بعد ذلك ترفع من على النار ثم تقوم بوضع المكونات الموجودة على النار حتى يتم نضجها ثم ترفع من على النار، ثم بعد ذلك تحضر طبقاً وترص فيه اللحمة وتوضع عليه هذه المكونات ثم يجمل بالبقدونس وطرنشات الطماطم) ثم يقدم لك ولأسرتك وجبة شهية جديدة.

*****

٢. شيش دارى

المقادير

نصف كيلو لحمة بتلو + عيش غراب ١٠٠ جرام + ملعقة زبدة + بقدونس + كسبرة خضراء + ملح طعام ملعقة + فلفل أسود ربع ملعقة.

الطريقة

تحضر اللحمة البتلو وتقوم بفرمها بالسكينة وليست على الماكينة ثم يفرم مع

البقــدونس والكسبرة الخـضراء وعندما يفـرم توضع عليهم ملعــقة الزبدة مع الملح والفلفل الأسود ثم يخلط الجميع مع بعضــهم (ثم بعد ذلك تحضر صنية وتضيف بها ملعقــة زيت ثم تقوم بتصبيع هذه المكونات صــوابع وترص فى الصنية) ثم بعد ذلك توضع فى الفرن لمدة تتــراوح مابين ١٥ دقيــقة إلى ٢٠ دقيقــة، ثم بعد ذلك تخرج من الفــرن وتحضــر طبق ويفرش بالبــقدونس ثم ترص عليــه هذه الصوابع ويجمل) ثم يقدم لك ولأسرتك وجبة شهية ليست لها مثيل.

*****

٣.شيش جاردن

المقادير

نصف كيلو لحمة كندوز حمراء + ربع كيلو لية خروف + ٢ بصلة + بقدونس + ملح + فلفل أسود + دقيق + زبدة + ربع ملاعق + ٢ حبة طماطم.

الطريقة

تحضر اللحمــة وتقطع قطع صغيرة مع اللية ثم تقشــر البصلة وتقطع أيضاً ثم تقوم بفرم اللحمة مع لية الخروف والبقــدونس (ثم بعد ذلك تقوم بعجنها جيداً مع إضافــة الملح والفلفل الأسود ثم بعد ذلـك تحضر طاسة وتــوضع بها الزبدة وترفع على النار ثم تقوم بتقــوير اللحمة مثل البيض بتاع الحــمام ثم توضع فى الدقيق ثم تقوم بقليهــا فى الزبدة حتى تنهى كل المفروم) ثم بعد ذلك تحضــر الطماطم وتقوم بغسلها وتشــرح شرائح ثم تقلى مكان اللحمة ثم تحــضر طبق ويوضع به بقدونس ثم ترص فيه اللحمة المقلية بالزبدة ثم توضع الطماطم على الوجه ويجمل ثم يقدم وجبة رئيسية لك ولأسرتك فى أى وقت ما عدا الفطور.

*****

٤.شيش ماون

المقادير

نصف كيــلو لحمة ضــانى + ٥ فصــوص ثوم مفرى + ٢ قــرن فلفل رومى +

واحد بصلة + ملح طعام ملعقة صغيـر+ فلفل أسود نصف ملعقة + ملعقة زبدة + ورق ألمونيوم.

الطريقة

تحضر اللحـمة وتقطع قطع صغيرة ثم تقطع الفلفل الرومى حلقـات ثم تقشر البصل ويغسل ويقطع حلقات ثم يخلط اللحمة مع الفلفل مع البصل والثوم تضيفه إليهم مع الملح والفلفل الأسـود والزبدة ثم تقوم بفرمهم بيدك جـيداً ثم بعد ذلك تحضر ورق الألمونيوم وتفردها ثم تضع بها اللـحمة مع المكونات ثم تلف لفة جيدة ثم تحضر صنية وتضـع بها هذه اللفة وتقوم بوضعها داخل الـفرن وتترك حتى يتم نضجـها جيداً حـوالى نصف ساعة إلى ثلاثة أرباع سـاعة ثم تقوم بإخراجـها من الفرن وتفتح هذه اللفة عند التقديم فى طبق ثم يجمل ويقدم لك وجبة شهية.

*****

٥.تورنيد وإبواج

المقادير:

واحد ونصف كيلو لحمة من عرق الأنتركوت + عدد ٣ حبات بطاطس + ١٠ فصـوص ثوم + ملح + زبدة ٥ ملاعق كسـبرة خضـراء مفرومـة + فلفل أسود + ورقة ألمونيوم سيلفر.

الطريقة

تحضر عرق الأنتركوت ويفتـح من النصف ثم تحضر البطاطس وتقشر وتغسل جيدًا (ثم بعـد ذلك تفرد فتحـة الأنتركوت وتوضع به ٣ حبات البـطاطس المقشرة وهى سليـمة ثـم تقوم بوضع الثـوم المفـروم بطول العـرق مع رش الملح والفلفل الأسود مع إضافة الكسبرة الخضراء المفرومة) ثم بعد ذلك يلف عرق الأنتركوت لفاً جيـدًا ثم يلف بورق الألمونيوم ثم تحـضر إناء وتوضع به مـاء ويرفع على النار ثم توضع به هذه اللفة ويترك حـتى يتم نضجة بعد حوالى سـاعة على الأقل (ثم بعد ذلك يرفع من على النار ويبـرد ثم يشرح شرائح طرنشـات ثم تحضر طاسـة وبها الزبدة وتقوم بتحمير الطرنشـات ثم تقدم على طبق مفروش بالبقدونس لكى يكون طبق لحمة جيد جداً لك ولأسرتك.

٦.تورنيد وسيرنيه

المقادير:

١ كيلو لحمة ضانى + ربع كيلو جزر + عيش غراب ١٥٠ جرام + بصلة واحدة + ملح + فلفل أسود + ٤ ملاعق من الزبدة + بقدونس مفروم +ورقة ألمونيوم.

الطريقة:

تحضر اللحمة الضانى وتقطع وتفرم مع البصلة وتقوم بخلطها مع الملح والفلفل الأسود والبقدونس المفروم (ثم بعد ذلك تعجنها جيدًا ثم تقوم بفردها وتضع بداخلها عيش الغراب ثم تقوم بتقشير الجزر وتقطيعه مكعبات صغيرة جدًا ثم يسلق نصف سوى ثم يوضع مع عيش الغراب داخل اللحمة ثم تقوم بلفها جيدًا وتلف بورقة ألمونيوم ثم توضع فى صنية وتدخلها بالفرن) ثم بعد ذلك تترك لمدة ٣/ ٤ ساعة داخل الفرن ثم تخرجها من الفرن وتبرد ثم تقوم بتشريحها شرائح سميكة ثم تحضر طاسة وتوضع بها الزبدة وترفع على النار وتقوم بتحميرها جيدًا ثم تحضر طبقاً ويفرش بالبقدونس ثم يقدم فيه مع شكل جمالى وتقوم بتقديمه لك ولأسرتك وجبة شهية.

*****

٧.فيليه إبواخ

المقادير:

عرق فلتو لا يزيد حجمة عن ٢ كيلو+ عدد ٥ بصلات + ٢ ملعقة فلفل أسود مجروش وليس مطحون + ملح طعام ٢ ملعقة + حبة طماطم واحدة + زبدة ٣ ملاعق.

الطريقة

تحضر عرق الفلتو ويلف فى ورقة ألمونيوم ويوضع فى الفرن ويترك حتى يتم نضجه (ثم بعد ذلك يخرج من الفرن) ثم بعد ذلك تحضر البصل وتقوم بتقشيره

ثم يبشر بمبشرة ناعمة ثم تبشر الطماطم أيضا ثم تحضر طاسة وتوضع بها ٣ ملاعق الزبدة وتقوم بوضعها على النار ثم تقوم بتصفية البصل من العصير الموجود به ويكون ناشف من الماء ثم يوضع فى طاسة الزبدة مع مراعاة التقليب حتى يكون لونه بنى غامق (ثم بعد ذلك أضف إليه الفلفل الأسود المجروش ثم عصير حبة الطماطم والملح مع عصير البصل ويترك لمدة ١٠ دقائق (ثم بعد ذلك تحضر عرق الفلتو المسلوق ويقطع شرائح ويحمر فى الزبدة وعند التقديم يرص فى طبق ويرش عليه خليط من الموجود بالطاسة ويكون ساخن ثم يقدم لك ولأسرتك.

*****

٨ - فيليه لاجيه

المقادير:

نصف كيلو لحمة فيليه + بصلة واحدة + حبة طماطم + فلفل أسود + ملح + دقيق + زبدة ٤ ملاعق.

الطريقة: -

تحضر اللحمة الفتلو وتقوم بتشريحها شرائح رفيعة (ثم بعد ذلك تحضر البصلة وتقوم بتقشيرها ثم تغسلها وتبشرها ناعمة) ثم بعد ذلك تغسل حبة الطماطم وتبشر أيضًا ثم تحضر إناء وتوضع به البصل المبشور مع الطماطم مع الفلفل الأسود مع الملح ثم تضع به اللحمة المقطعة شرائح لمدة نصف ساعة على الأقل (ثم بعد ذلك تحضر طاسة وتوضع بها الزبدة وترفع على النار ثم تحضر كل قطعة لحمة أى شريحة اللحمة وتغمس فى الدقيق ثم توضع فى الزبدة لكى تنضج) ثم بعد ذلك تحضر طبق ويوضع به بقدونس ثم تقوم برص هذه اللحوم به ثم تقوم بتقديمه لك ولأسرتك وجبة شهية.

*****

٩.فيليه جرفاه

المقادير:

١ كيلو فلتـو + ٢ بصلة + ٣ حبات طماطم + ملح + فلفـل أسود ٥ ملاعق طحينة + عصير ٤ ليمونات + نصف ملعقة كمون + ٢ ملعقة زبدة.

الطريقة

تحضر اللحمة الفلتو وتقوم بتشريحهـا شرائح رفيعة (ثم تقوم بعد ذلك بتقشير البصل ويقطع شرائح طرنشات ثم تغـسل الطماطم وتقطع طرنشات) ثم بعد ذلك تحضـر صنية وتدهن بالزبدة وتوضع بهـا شرائح اللحمـة ثم توضع عليهـا البصل والطماطم والملح والفلفل الأسـود والكمون (ثم بعد ذلك تقـوم بحل الطحينة بماء دافئ مع عصير الليمون ثم توضع على اللحمـة ثم تقوم بوضعها فى الفرن وتترك حتى يتم نضـجها) ثم بعد ذلك عندمـا يتم نضجها تخـرج من الفرن وتوضع فى طبق ثم يرص ويجـمل ويقدم مع الأرز أو المكرونة وبعض السلطات لكـى تصبح وجبة رئيسية لك ولأسرتك.

*****

١٠.دجاج دولمان

المقادير:

عدد ١ دجـاجة + بصلة واحدة + ثوم مـفرى + كمون + عـصير ليـمونة + ملح+ قرن فلفل أخضر + ٣ ملعقة زبده.

الطريقة:

تحضر الدجاجـة وتقوم بخليها من العظام ثم تقطع قطع صغـيرة جدًا جدًا ثم تحضر البصلة وتقشر وتغـسل ثم تقطع طرنشات ثم تقطع الفلفل الأخضر حلقات) ثم بعد ذلك تحضر طاسة وتوضع بها الزبدة وترفع على النار وتوضع بها الدجاجة مع البصلة مع الفلفل وتقلب من حين لأخر حتى يتـم نضجها ثم بعد ذلك أضف إليها الملح والثوم المفرى والكمون ثم يقلب جيـدًا ثم بعد ذلك أحضر طبقاً ويقرش

بالبقدونس المفرى ثم يوضع به الدجاجة) ثم يقدم لك ولأسرتك مع المكرونة والسلطة.

*****

١١.دجاج سلمونى

المقادير:

عدد ١ دجاجة + بقدونس مفرى + كسبرة خضراء مفرومة + بصلة واحدة + زبدة ٤ ملاعق + دقيق + ملح + فلفل أسود + ثوم مفرى.

الطريقة:

تحضر الدجاجة وتقوم بخليها من العظام ثم بعد ذلك تقطع وتفرم على الماكينة مع البصل والثوم والبقدونس والكسبرة الخضراء ثم بعد فرمها تقوم بمزجها جيدًا أى بخلطها مع الملح والفلفل الأسود (وبعد ذلك تقوم بتصبيعها صوابع متوسطة ثم تحضر طاسة وتوضع فيها الزبدة وترفع على النار ثم بعد ذلك توضع فيها صوابع الدجاج بعد غمسها فى الدقيق ثم تحمر فى الزبدة ثم تحضر طبق وتوضع فيه بقدونس ثم يرص فيه صوابع الدجاج) ثم يجمل ويقدم وجبة رئيسية لك ولأسرتك مع بعض أنواع من السلطات والأرز أو المكرونة لكى تصبح وجبة كاملة يستفاد منها الجسم.

*****

١٢.دجاج مسبسبد

المقادير:

عدد ١ دجاجة + عدد ٢ بصلة + ملح طعام + فلفل أسود + زيت زيتون + قطعة عجينة خبز.

الطريقة:

تحضر الدجاج ويخلى من العظام وتبقى سليمة ثم تحضر البصل ويقشر وينظف جيدًا ثم يقطع حلقات ثم تحضر طاسة وتوضع بها زيت زيتون وترفع على

النار وتقوم بوضع البصل المقطع حلقات وتقلبه حتى يحمر لونه جيدًا ثم بعد ذلك أضف إليه الملح والفلفل الأسود ثم يرفع من على النار عندما يحمر لونه جيدًا ثم تحضر قطعة العجينة وتقوم بفردها بنشابة ثم تحضر الدجاجة المخلية وتفرد على الصنية وتدق بالمبط ثم توضع على العجينة ثم أضف إليها البصل المحمر بزيت الزيتون ثم تلف بالعجينة ثم توضع فى ورقة سيلفر ثم تدخل بالفرن وتترك حتى يتم نضجها جيدًا ثم تخرجها من الفرن وترفع من عليها ورق الألمونيوم ثم تقطع حلقات وترص فى طبق مفروش بالجرجير أو البقدونس ثم تقدمه لك ولأسرتك.

*****

١٣.دجاج ميدار

المقادير:

عدد ١ دجاجة + ملعقة كارى هندى + ٢ حبة بطاطس + ٢ حبة طماطم + ملح + فلفل أخضر قرن واحد + زبدة ٣ ملاعق + ثوم مفرى.

الطريقة:

تحضر الدجاجة وتخلى من العظام ثم تقطع على ثمانية ثم تقوم بتقشير البطاطس وتقطع طرنشات ثم تغسل ثم تغسل الطماطم وتقطع طرنشات والفلفل الأخضر أيضا يغسل ويقطع طرنشات ثم تحضر صنية وتقوم بدهنها بالزبدة ثم تحضر البصل والطماطم والفلفل الأخضر والدجاج المقطع على ثمانية والملح والثوم المفرى والكارى الهندى ويدعك الكل مع بعضهم ثم توضع البطاطس فى أول الصنية بأسفل الصنية ثم توضع فيها فوق البطاطس هذه المكونات المذكوة ثم تحضر ورقة سيلفر أى ورقة الألمونيوم ثم تغطى بها الصنية وتوضعها بالفرن ثم تتركها حتى يتم نضجها ثم تخرج من الفرن وتقدم على أطباق وتكون وجبة لك ولأسرتك.

*****

١٤ـ دجاج شو

المقادير:

عدد ١ دجاجة + ربع كيلو لحمة مفرومة + ٢ حبة بطاطس + ٢ جزرة + كسبرة خضراء مفرومة + ٥ فصوص ثوم + ملح + فلفل أسود + ورق ألمونيوم.

الطريقة

تحضر الدجاجة وتقوم بإخلائها من العظام ثم تحضر البطاطس وتقشر وتقطع كاريهات وتقوم بسلقها نصف سوى هى والجزر أيضا يقطع كاريهات ثم يسلق ثم تحضر اللحمة المفرومة وأضف إليها الكسبرة الخضراء المفرومة مع الثوم المفروم مع الملح والفلفل الأسود ويخلط مع اللحمة والجزر المسلوق والبطاطس المسلوقة ويخلط الجميع مع بعضهم ثم تحضر الدجاجة وتقوم بحشوها بهذه المكونات ثم تقوم بلفها بورق الألمونيوم ثم تدخلها فى الفرن موضوعة بصنية ألمونيوم وتترك داخل الفرن حتى يتم نضجها ثم بعض ذلك تخرج من الفرن بعض نضجها وتقوم برفع ورق الألمونيوم من عليها ثم تقطع طرنشات وتقلى فى الزبدة ثم تقدم وجبة دجاج جديدة وحديثة ولها طعم لذيذ ونكهة شهية تقوم بتقديمها لك ولأسرتك مع السلطات والأرز أو المكرونة.

*****

١٥ـ دجاج رسى

المقادير:

عدد ١ دجاجة + نصف كيلو باذنجان رومى + ربع كيلو كبده + ملح طعام ملعقة + كمون ملعقة + ٢ قرن فلفل أخضر رومى + دقيق + زيت قلى.

الطريقة:

تحضر الدجاجة وتقوم بتنظيفها جيدًا من الداخل ثم تحضر الباذنجان الرومى وتقوم بتقشيره ثم يقطع مكعبات ثم تحضر الكبدة وتقوم بتقطيعها كاريهات مكعبات (ثم تحضر طاسة وبها زيت قلى وترفع على النار وتوضع فيها الباذنجان بعد أن

توضعه فى الدقيق ثم يقلى فى الزيت ثم يصفى ثم تقوم بتحمير الكبدة) ثم بعد ذلك تضيف الكبدة مع الباذنجان مع الملح والكمون ويقطع الفلفل الأخضر كاريهات ثم يضاف إليهم ويخلط الجميع مع البعض ثم تقوم بوضعه داخل الدجاجة ثم تكتف من الخلف برجولها ثم تقوم بوضعها فى صنية مدهونة بالزيت ثم تدخلها بالفرن وتترك حتى يتم نضجها (ثم بعد ذلك تحافظ على سخونتها لحين التقديم) وتقدم وهى ساخنة لك ولأسرتك مع السلطات.

١٦.دجاج سوداج

المقادير:

عدد ١ دجاجة + ١٠ فصوص ثوم + كسبرة خضراء + ملح + فلفل أسود + بصلة واحدة + بيض + دقيق + بقسماط + زبدة ٤ ملاعق.

الطريقة:

تحضر الدجاجة وتنظف وتغسل جيدًا ثم تخلى من العظام ثم تقطع وتقوم بفرمها على الماكينة مع إضافة الكسبرة الخضراء والبصلة (ثم بعد الفرم ضع عليها الملح والفلفل الأسود والثوم المفروم ثم تقوم بعجنها جيدًا ثم تقوم بعملها مثل الطعمية ثم تحضر طاسة وتوضع بها الزبدة وترفع على النار ثم ضع فيها كفته الدجاج وتغمس فى الدقيق ثم البيض ثم البقسماط) ثم توضع فى الزبدة لكى تتحمر ثم تخرج من الزبدة وترص على طبق ثم تجمل بالبقدونس وطرنشات الطماطم ثم تقدم لك ولأسرتك مع السلطات والأرز أو مكرونة.

*****

١٧.دجاج لانيه

المقادير:

عدد ١ دجاجة + ٥ حبات طماطم + نصف كيلو كوسة + ٢ بصلة + ملح + فلفل أسود + ملعقة زبدة واحدة + كوب شاى ماء.

الطريقة:

تحضر الدجاجة وتقوم بغسلها جيدًا وتنظف ثم تقطع ٨ قطع ثم تحضر

الطماطـم وتغسلها جـيدًا ثم تقطع طـرنشات ثم الكوسـة تقشر وتقطـع طرنشات والبصلة تقـشر وتقطع طرنشات ثم بعد ذلك تدعق البـصل بالملح والفلفل الأسود ثم تحضر صنية وتدهن بالزبدة ثم تقوم بوضع الدجاج ثم توضع الكوسة ثم البصل ثم الطماطم ثم تقوم بوضعها داخل الفرن وتترك بالفرن لمدة نصف ساعة فى درجة حرارة متـوسطة ثم بعد ذلك تخرجـها من الفرن بعد نضـجها وتقوم بتقـديمها فى أطباق مع السلطات والأرز والمكرونة فبذلك تكون وجبة شهية لك ولأسرتك.

*****

١٨. دجاج أغادوه

المقادير:

عدد ١ دجـاجة + بصلة واحـدة + كسـبرة خـضراء + ٥ فـصوص ثوم + ٣ حبات حبهان + ملح طعام + كـمون + دقيق ٢ فنجان + نصف لترلبن + ٢ بيضة + زبدة ٣ ملاعق + بقسماط

الطريقة:

تحضر الدجـاج وينظف جيدًا ثم يخلى من العظام ويقطع ويفـرم على الماكينة مع الكسـبـرة والبصل والثـوم الحـبهـان ثم بعـد ذلك يعـجن أى يخلط مع الملح والكمون ثم بعد ذلك تحضـر إناء وتوضع به الزبدة ويرفع على النار وتضع الدقيق ويقلب فى الزبدة ثم بعد ذلك أضف الحليب ثم تقلب بسرعة دائمة بمضرب سلك ثم بعد ذلك يرفع من على النار وتضـيف إليه البيض ويقلب معه ثم تحـضر صنية وتضع بها ملـعقة زبدة وتدهنهـا جيدًا ثم توضع كـفته الـدجاج ثم البشـاميل ثم البقسماط ثم تقوم بوضعها داخل الفـرن وتترك لحين نضجها ثم بعد ذلك تخرجها من الفرن وتقطع مثلثات وتقدم فى أطباق مجملة مع السلطات.

*****

١٩. دجاج هيناى

المقادير:

عدد ١ دجـاجة + بقـدونس مفـروم + بصلة + ملح طعام + فلـفل أسود +

٢٠٠ جرام طحينة + ٣ ملاعق خل + عصير ليمونة + كمون + ملعقة زبدة + كوب ماء دافىء + ٣ فصوص ثوم مفروم.

الطريقة:

تحضر الدجاجة وتقوم بغسلها جيدًا ثم تقوم بخلى العظام منها ثم تقوم بتقطيعها قطع صغيرة جدًا ثم تحضر البصلة وتقشر ثم تقطع قطع صغيرة فينو ثم تحضر قطع الدجاج مع البصلة المفرومة مع البقدونس مع ملح طعام مع الفلفل الإسود ويدعك جيدًا ثم تحضر صنية وتدهن بالزبدة ثم توضع فيها الدجاج المخلوط مع البصل والبقدونس ثم تدخل بالفرن لمدة ربع ساعة ثم تخرجها من الفرن ثم تحضر الطحينة وتوضع فى إناء وتضيف إليها الثوم ونصف ملعقة كمون والخل وعصير الليمونة والماء الدافىء كوب شاى ثم تقوم بخلطه جيدًا ثم بعد ذلك توضع الطحينة المخفوفة على الدجاج ثم تدخل الفرن مرة ثانية لمدة ٢٠ دقيقة ثم تخرجها من الفرن وتقوم بتقديمها لك ولأسرتك مع الخبز البلدى والسلطات.

*****

٢٠. حمام هوتون

المقادير:

عدد ٣ حمام + ربع كيلو كريمة لبانى + واحد بصلة + قرن فلفل أخضر + ملح طعام + فلفل أسود + ٢ ملعقة زبدة.

الطريقة:

تحضر الحمام وينظف ويغسل جيدًا ثم تقوم بنزع العظام منه بسكينة صغيرة جدًا ثم يقطع على أربعة ثم تحضر البصلة وتقشر وتغسل ثم تقطع طرنشات رفيعة ثم تحضر الفلفل الأخضر ويقطع طرنشات بعد تنظيفة ثم بعد ذلك تقوم بوضع البصل والفلفل الأخضر والفلفل الأسود والملح مع الحمام ويدعك الجميع مع بعضهم ثم تحضر صنية وتقوم بدهنها بالزبدة وتوضع فيها هذا الخليط ثم تقوم بوضع الكريمة اللبانى على الوجه ثم تقوم بوضع ورقة ألمونيوم عليها لكى تغطيها جيدًا ثم تدخلها بالفرن وتترك حتى يتم نضجها ثم بعد ذلك تخرجها من الفرن

وتحضر أطباق وتقوم بوضعها داخل الأطباق ثم تقدم وجبة حمام لذيذة لك ولأسرتك.

*****

٢١. حمام ليدونير

المقادير:

عدد ٣ حمام + نصف كيلو أرز + ٢ ملعقة زبدة + ٢ ملعقة قشطة + ملعقة ملح + لتر حليب.

الطريقة:

تحضر الحمام وينظف ويغسل جيدًا ثم يقطع على أربعة قطع ثم تحضر الأرز وينقى منه الشوائب ثم تقوم بغسلة جيدًا ثم تحضر إناء وتوضع به ماء دافئ وتقوم بوضع الأرز فيه ويترك لمدة نصف ساعة ثم يصفى من الماء ثم تحضر صنية وتدهنها بالزبدة ثم وتوضع بها الحمام ثم الأرز مع الملح ثم تقوم بغلى الحليب وتوضع عليه القشطة ثم تضيفه إلى الأرز والحمام ثم تقوم بوضع الصنية داخل الفرن وتترك حتى يتم نضجها جيدًا ثم تخرجها من الفرن وتقوم بتقطيعها مربعات وتقدم وجبة أساسية لك ولأسرتك مع سلطة فقط وهى وجبة يستفاد منها الجسم.

*****

٢٢. حمام شيكان

المقادير:

٤ حمام + نصف كيلو باذنجان رومى + ربع كيلو كلاوى + قرن فلفل أخضر + بصلة واحدة + ملح طعام + ٣ حبات حبهان + زيت قلى + ٢ لتر ماء + ٢ ملعقة زبدة.

الطريقة:

تحضر الحمام وينظف ويغسل جيدًا ثم تحضر الباذنجان ويقشر ويقطع كاريهات ويقلى فى الزيت ثم تحضر الكلاوى والبصلة والفلفل وتقوم بتقطيعهم كاريهات ثم

تحضر طاسة وتوضع فيهـا ٢ ملعقة زبدة وتقوم بوضع البصل والفلفل مع الكلاوى ويشوح فى الزبدة حتى يحمر لونهم ثم بعد ذلك أضف إليهم الباذنجان مع الحبهان المطحون والملـح ثم تحضر الحـمام وتقـوم بحشوه بـهذه المكونات ثم يكتف جـيدًا ويلف كل واحدة فى ورقـة ألمونيوم ثم تحـضر إناء وتوضع به ٢ لتـر ماء مع ملح خـفيف ثم يرفع عـلى النار وعندما يـصل إلى درجة الغليـان أضف إليـه الحمـام ويغطى ويترك حتى يتم نضجه ثم بعد ذلك يرفع الحمام من على النار وتقوم برفع ورق الألمونيوم من عليـه ثم تحضر صنية وتدهن بالزبدة وترص بهـا الحمام ويدخل بالفـرن ويتـرك حتى يحـمـر لونه ثم يخـرج من الفرن ويقـدم وهو سـاخن لك ولأسرتك.

سادسًا: الأسماك وطرق طهيها

١. سمك جردون

المقادير:

١ كيلو سمك بلطى حجم كبير+ ثوم مفـروم + خل + عصير ليمون + كمون + ملح طعام + ٣ ملاعق زبدة + كسبرة ناشفة مطحونة.

الطريقة:

تحـضر السـمك البلطى وينـزع منه القشـرة أى الصـدف ثم يفـتح من البطن وينظف جيـدًا ويغسل أكثر من مـرة بالدقيق ثم بعد ذلك تقـوم بخلط الثوم والخل وعصـير الليمون والكمـون والملح والكسبرة الناشـفة المطحونة ويخلط الجـميع مع بعضهم ثم بعد ذلك تـقوم بحشو السمك من البطن ثم تحضر صنـية وتقوم بدهنها بالزبدة وترص فيها السمك وتقوم برش باقى الخليط عليها ثم تدخلها بالفرن وتترك لمدة ١/ ٤ سـاعة فـقط على نار هادئة ثم تخـرجهـا من الفرن وترفع من الصنيـة السمك ويرص عـلى طبق مجمل بالبـقدونس وطرنشـات الليمـون ثم يقدم وهو ساخن مع الأرز والسلطة لك ولأسرتك.

*****

٢. سمك مارى

المقادير:

١ كيلو سمك موسى + عصير ليمون + دقيق + ٣ بيضات + زبدة ٤ ملاعق + ملح + كمون.

الطريقة:

تحضـر سمك موسى ويغسل وينظف وينزع مـنه الجلدة الخشنة من عند الرأس توضع حـبة مـلح على طرف أصبـعك وتفـرك فى الجلدة من عند الرأس سـوف تلاحظ أن الجلدة انتزعت من السمك وتقوم بسحبـها فورًا ثم بعد ذلك يغسل مرة

ثانية بالدقيق ثم تحضر طاسة وتوضع بهـا الزبدة ثم ترفع على النار وتقوم بوضع السمك فى الدقيق ثم البيض المخفوق مع عصير الليمون والملح والكمون ثم توضع فى الزبدة وتقلب علـى الوجهين حتى يتم نضـجـها ثم تحـضـر طبق ويوضع به بقدونس ويجمل بطرنشات الليمون والطماطم ثم يوضع به ويقدم وهو ساخن لك ولأسرتك.

*****

٣.سمك دى إفوان

المقادير:

واحد كـيلو سمك مخلى فـيليه + ملعـقة ملح + كمـون + دقيق + بيض + بقسماط + عصير ليمون + زبدة ٥ملاعق كبيرة.

الطريقة:

تحضر السـمك المخلى وتقوم بغسله جيـدًا ثم يقطع أصابع ثم يوضع فى الملح والكمون وعصير الليمون ويترك لمدة ١٥ دقيقة ثم بعد ذلك يخرج من هذا الخليط ويوضع فى الدقيـق ثم البيض ثم البقـسماط ثم تحـضر طاسة وتـوضع بها الزبدة وترفع على النار ثم تقـوم بوضع أصابع السـمك وتقلبه حـتى يتم نضجـه ثم بعد ذلك تحضر طبق ويوضع عليه جرجير وطرنشات الليمون وطرنشات خيار ثم ترص السمك المقلى فيه ثم تقدمه وهو ساخن لك ولأسرتك مع الأرز والسلطة.

*****

٤.سمك هونييه

المقادير:

١ كيلو سمك مخلى فيليه + كسبرة خضراء + بصلة واحدة + ٥ فصوص ثوم + ملح + كمون + ١٥٠ جرام طحينة + عصير ليمون وخل + ماء دافئ كوب.

الطريقة:

تحضر السـمك ويغسل جيدًا وينظف من أى شوائب ثم يـفرم على الماكينة مع

إضافة الكسبـرة الخضراء والبصلة والثوم ثم يعصج جيـدًا ويتبل بالملح والكمون ثم تحضر صنية وتدهن بالزبدة وتفرد فيها عجينة السمك ثم تقوم بعمل الطحينة تحضر الطحينة فى إناء وتوضع عليها الخل وعصيـر الليمون ويكون الخل٢ ملعقة فقط ثم تضف قليلاً مـن الملح والكمون والماء الدافىء ثم يحفـق جيدًا بالمضـرب ثم توضه على عجينة السمك الموجودة بالصنية ثم تقوم بوضعها داخل الفرن وتترك حتى يتم نضجها ثم بعد ذلك تخرج من الفرن وتقـوم بغرفها فى أطباق وتقدم وهى ساخنة لك ولأسرتك مع السلطة والخبز البلدى.

*****

٥ـ سمك دى لاف

المقادير:

١ كيلو سمك مخلى فيليه + حبة بطاطس + ربع كيلو جزر + ربع كيلو بسلة خضراء مفصصة + بقـدونس + ٥ فصوص ثوم + ملح + كمون + زبدة ٤ ملاعق + دقيق + ورق ألمونيوم.

الطريقة:

تحضر السمك ويغـسل وينظف جيدًا ثم تحضر البطاطس وتقـشر وتسلق جيدًا ثم تقوم بفرم الـسمك مع البطاطس والثوم والبقـدونس ثم بعد ذلك تقوم بتقـشير الجزر ويقطع كاريهـات ويسلق مع البسلة ثم تقوم بوضعة على عـجينة السمك مع الملح والكمون ثم يخلط الجمـيع خلطًا جيدًا حتى تكون العجـينة قطعة واحدة ثم تحضر ورقة الألمونيـوم وتفردها وتضع عليها العجينة وتكون ملفـوفة ثم تلف جيدًا بورقة الألمونيوم ثم تحـضر إناء وبه ماء ويرفع على النار ويترك حـتى يغلى ثم بعد ذلك تضع فيه لفة السمك وتترك حتى يتم نضجها ثم بعد ذلك ترفع من على النار وتترك حـتى تبرد ثم بعـد ذلك تحضـر طاسة وتوضع بهـا الزبدة وترفع على النار وتقطع السمك طرنشات سميكة وتغمس فى الدقيق وتقلى فى الزبدة ثم تقدم وهى ساخنة فى طبق مجمل بالبقدونس وطرنشات الليمون ثم تقدم لك ولأسرتك.

*****

٦ـ سمك إبواف

المقادير:

نصف كيلو سمك فيليه + ربع كيلو فلفل أخضر + ملح + كمون + شمر + دقيق + ماء + بيض عدد ٣ + ٥ فصوص ثوم.

الطريقة:

تحضر السمك وينظف ويغسل جيداً ثم تقوم بفرمة مع الفلفل الأخضر والشمر والثوم ثم بعد ذلك تحضر الدقيق عدد كوب واحد ثم تضيف إليه عدد ٣ بيضة ثم ربع كوب ماء وتقوم بعجنه جيداً حتى تكون عجينة سميكة ثم بعد ذلك تخلط مفروم السمك مع الملح والكمون ثم تقوم بفرد العجينة بالنشابة ثم توضع بداخلها مفروم السمك ثم تلف مستطيلة ثم تقوم بوضعها فى صنية وتدخلها بالفرن فى درجة حرارة هادئة وتترك حتى يتم نضجها ثم بعد ذلك تخرج من الفرن وتقطع طرنشات ثم ترص فى صنية أخرى مدهونه بالزبدة وتدخل الفرن مرة ثانية لكى يحمر لونها ثم تخرج على الفور وتقدم فى أطباق وهى ساخنة لك ولأسرتك مع السلطة والأرز.

*****

٧ـ سمك لانيه

المقادير:

نصف كيلو سمك مخلى + ٣ ملاعق كارى هندى + عصير طماطم كوب + ٥ فصوص ثوم + ملح + كمون + بصلة واحدة + بطاطس عدد ١ + ٢ ملعقة زبدة.

الطريقة:

تحضر السمك ويغسل وينظف جيداً ثم تحضر حبة البطاطس وتقشر وتسلق ثم نقوم بفرمها مع السمك والثوم والبصلة ثم بعد ذلك تقوم بتقويرها مثل الزلابية أو بيض الحمام ثم بعد ذلك تحضر صنية وتدهن بالزبدة وترص فيها السمك ويدخل

بالفرن لمدة ١٠دقائق ثم تـخرجها فوراً ثم بعـد ذلك تحضر طاسة كبـيرة وتضع بها باقى الزبدة وترفع على النار وتضيف إليـها الثوم المفرى وعندمـا يحمر لونه أضف إليه كوب عـصير الطماطم والملح والكمـون ثم بعد ذلك عندما تتسـبك الطماطم أضفهـا إلى الصنية الموجود بها السمك وتـدخلها الفرن مرة ثانية وتتـرك لمدة عشر دقائق ثم تخـرج على الفور وتقدم فى أطبـاق وهى ساخنة مع الأرز والسلطة لك ولأسرتك.

*****

٨ـ سمك خانيير

المقادير:

١ونصف كيلو سمك وقـار + ثوم مفرى + بقدونس مفرى + كسـبرة خضراء مفـرية + ملح + عصـير ليـمون + ملح + كـمون + ٣ ملاعق زبدة + طـرنشات طماطم + طرنشات بصل.

الطريقة:

تحضر سمك الوقار ويغسل جـيداً وينظف من الشوك ويقطع طرنشات سميكة ثم تحضر صنية وتدهن بالزبدة وترص بها السمك بعد دعكه بالملح والكمون والثوم والبقـدونس والكسبرة وعصـير الليمـون ويدعك جيداً بهذه الأشـياء ثم يرص فى الصنية ثم تضـيف إليهم طرنشـات البصل وطرنشات الطمـاطم ثم تقوم بوضعـها داخل الفرن ثم بعد ذلك تترك حتى يتم نضجهـا جيداً وثم تخرجها من الفرن بعد نضجـها وتقدم على أطباق مع الأرز والسلـطة والخبز البلدى وتكون وجبـة سمك لذيذة لك ولأسرتك.

بسم الله الرحمن الرحيم

أخواتى وإخوانى...

السادة القراء

أنهى معكم هذا الكتـاب الأول من نوعه فى تقديم هذه الأصناف المقـدمة فى هذا الكتاب فـهو يشمل سلطات وشـوربة وطيور ولحوم وأسـماك وفواتح للشهـية فهده الأصناف المقدمة جديدة وحـديثة ولم يسبق لها أن قدمت من قبل فى مطابخ العـالم فسـيـادتكم أول من يقدمـهـا فى منازلكم بعـدى وأدعو من الله أن أقـدم لسيادتكم دائمًا المزيد والجديد فى عالم فن الطهى.

مع خالص تمنياتى لسيادتكم بدوام الصحة والعافية

مع تحيات

المؤلف المصرى

الشيف/ إبراهيم عبد الله إبراهيم القرموطى

الفهرس

الصنف	الصفحة

أولا: الشوربة وأهم طرق طهيها

ثانيا: السلطات

الصنف	الصفحة

سادسا: الأسماك وطرق طهيها